

**« Le terroir  
aux origines des produits  
à forte valeur identitaire » :**

**éclairage sur les enjeux  
internationaux**

Denis SAUTIER, UMR Innovation  
CIRAD Montpellier

# Plan

1. Hommes-produits-territoires: des liens anciens et répandus
2. "Produit de terroir": quelle traduction ?
3. Ancrage ou délocalisation des productions
4. Originalité et typicité des produits de terroir dans les pays en développement: quelques cas concrets
5. Conclusion

# 1. Hommes-produits-territoires: des liens anciens et répandus

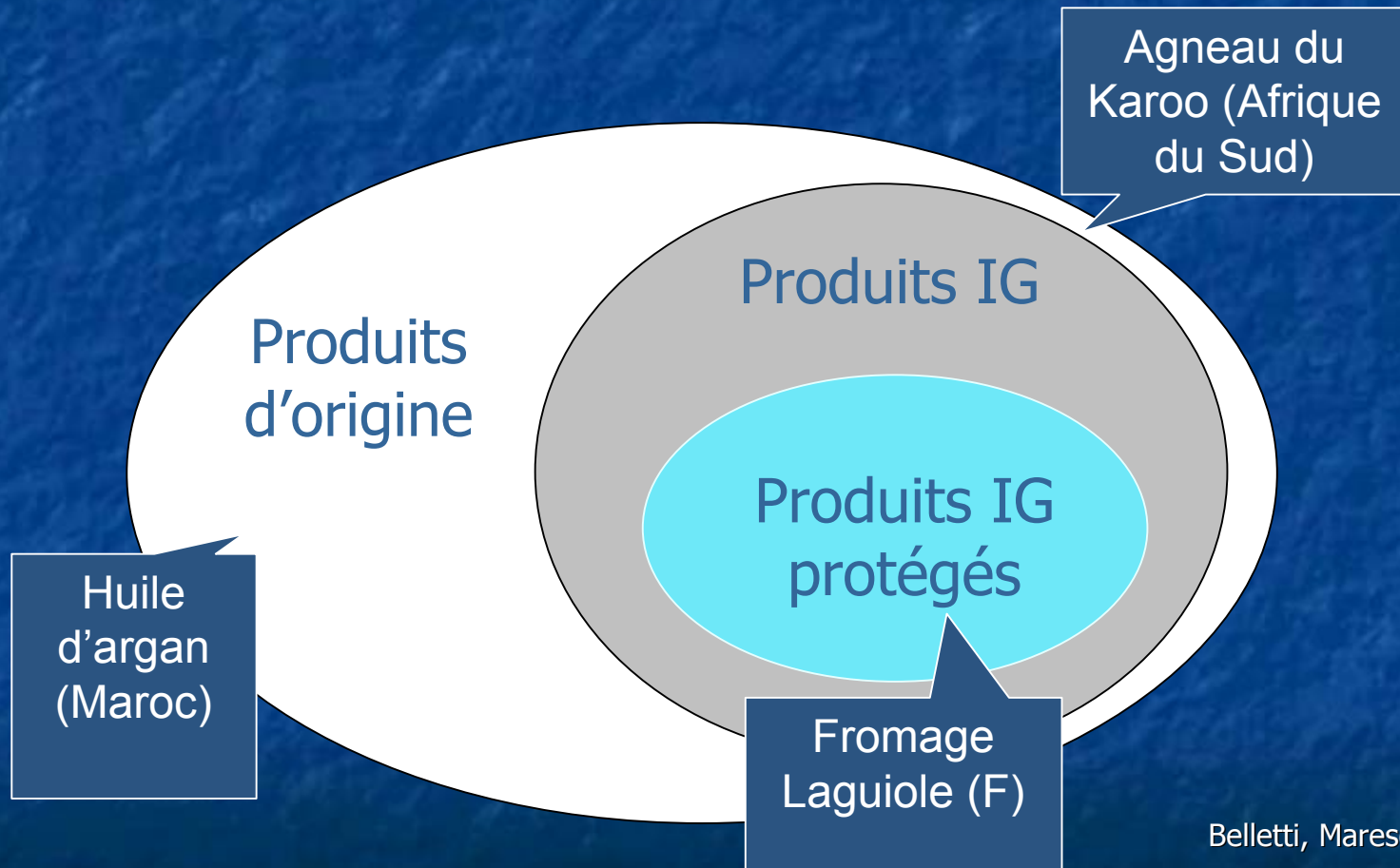
- Produits de terroir : réalité bien présente en Afrique, Asie, Amérique latine
- Sur les marchés nationaux : Origine = indicateur de confiance
  - Exemple du Vietnam: 265 « produits de spécialité locale »
- Sur les marchés internationaux :
  - Exemple du café : Origine = 'proxy' de l'arôme + Différentiel de prix
- « Notoriété sans protection » = risques !



## 2. Produits de terroir: quelle traduction ?

- la difficulté de traduire
- Universalité de la notion / mais diversité des termes locaux et des approches
  - exemple: dimension « temps »
- Cas des produits reconnus d'origine : les indications géographiques (OMC, 1994):
  - un très fort déséquilibre Nord-Sud
  - Europe du sud : berceau et référence
  - IG = « réplique modèle européen », ou outil de gestion d'un bien public international ?
- Plus de 60 pays ont une reconnaissance positive des IG → pas de modèle unique

# Définitions



Belletti, Marescotti 2006

# 3. Localisation / délocalisation des activités

- facteurs naturels
- facteurs humains
- image du produit, du métier, du territoire
- combinaisons:
  - savoirs distribués dans un territoire et dans une filiere
  - paniers de bien
- questions centrales:
  - les compétences des acteurs et les apprentissages
  - les relations sociales qui construisent ou qui détruisent ces liens



### 3. Originalité et typicité: quelques cas concrets



# Cacaos et chocolats fins

**Caraïbes** Cacaos *Trinitario*  
**Arômes de bois, de fruits secs, de noisette, d'amande et de tabac.**

**Venezuela** 8 terroirs cacaoyers caractérisés par le couple terroir-"cépage".  
Parmi les meilleurs :  
- le "Sur del Lago", (cacao "*Porcelana*") **Notes très rondes de miel, de caramel,**  
- Le Puerto Cabello (Chua, Choroní, Ocumare), plantés en *Criollo*, *Nacional* et *Trinitario*,  
**Arômes de caramel, de noisette fraîche, parfois tourbés.**

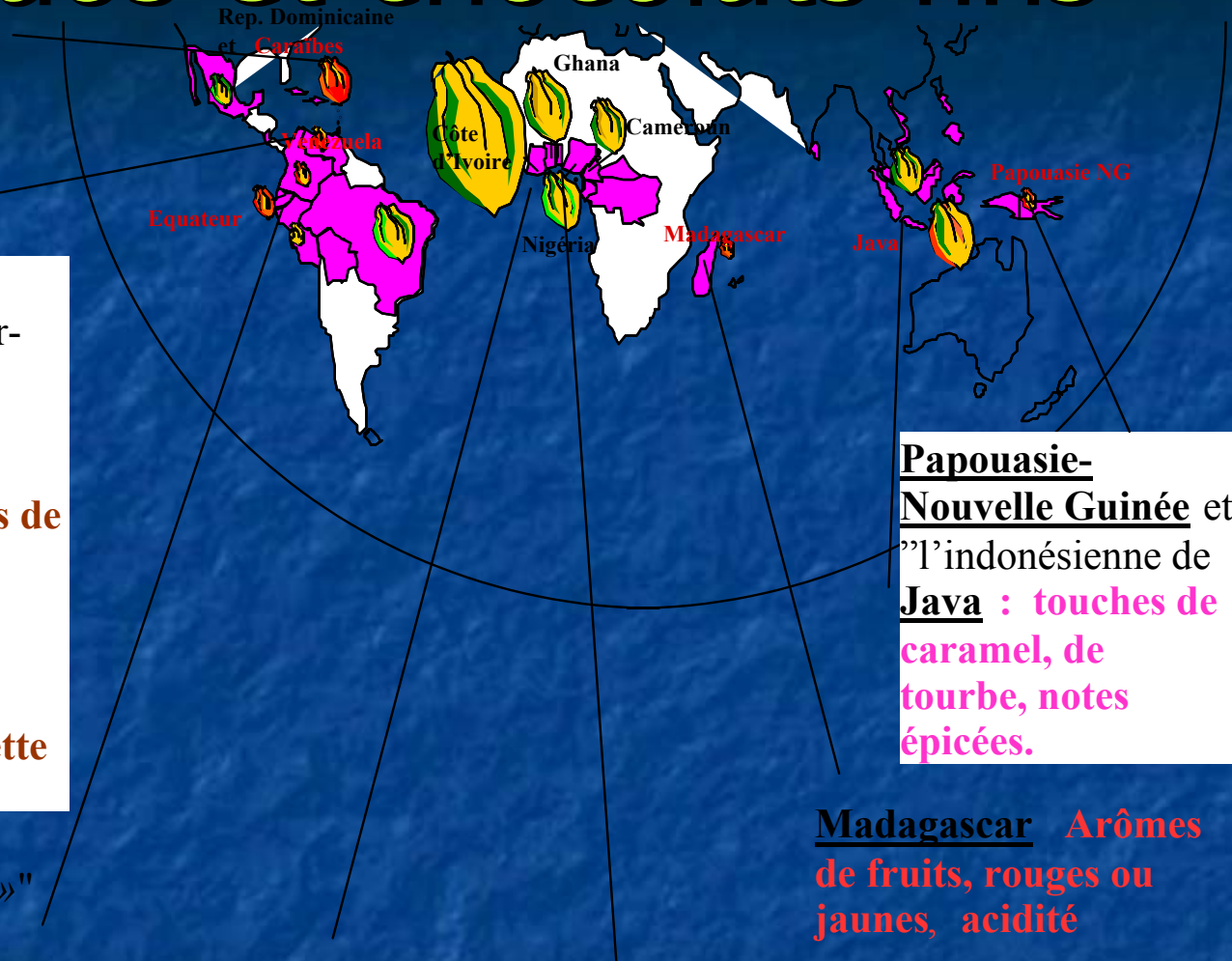
**Equateur** cacao « *Nacional* »  
(30% de la production)  
**Notes florales** : le goût Arriba.  
Autres variétés : *Trinitario*  
*Venezolanos* ou hybride CCN 51, peu aromatiques.  
A l'export, les mélanges sont fréquents

**Sao Tomé,**  
*Forastero Amelonado*  
originels  
**Notes chocolatées**

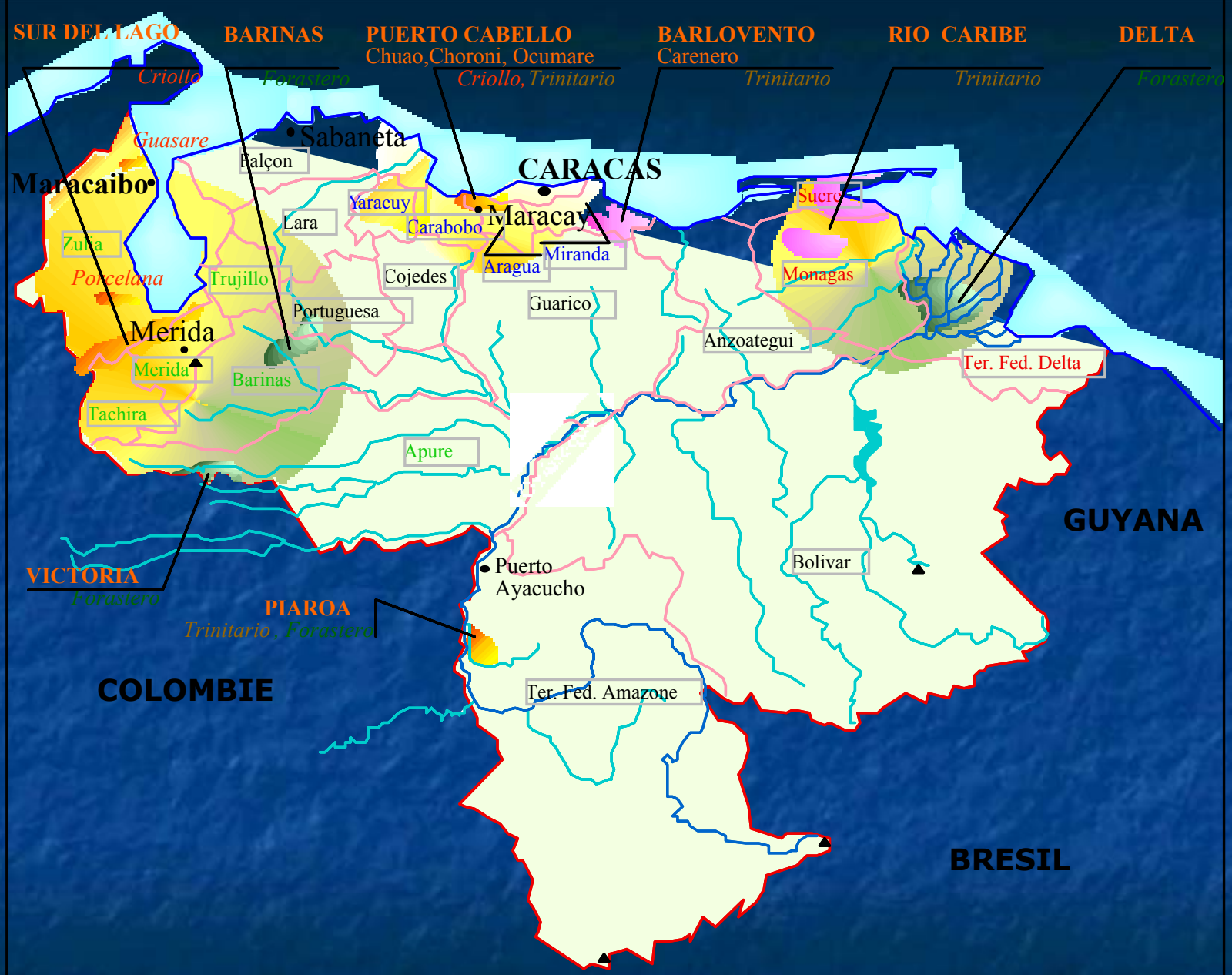
**Continent Africain** *Forastero*  
"*Amelonado* Ouest-Africain"  
**Goût chocolaté basique et prononcé.**

**Madagascar** **Arômes de fruits, rouges ou jaunes, acidité**

**Papouasie-Nouvelle Guinée** et  
l'indonésienne de **Java** : **touches de caramel, de tourbe, notes épicées.**





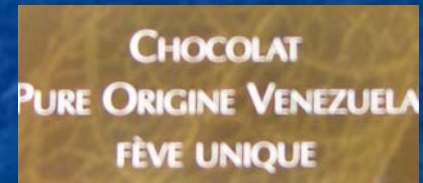


# Cacaos et chocolats fins

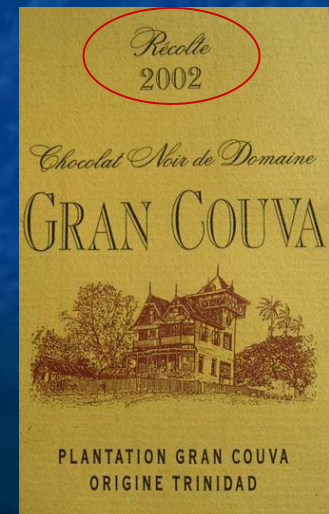
- Assemblages de diverses origines géographiques

- Assemblages de mêmes origines géographiques

- Chocolats « **Grand cru** »  
ou « **Pure origine** »



- Chocolats de « **Domaine** »,  
d'« **Hacienda** », de « **Plantation** » ...





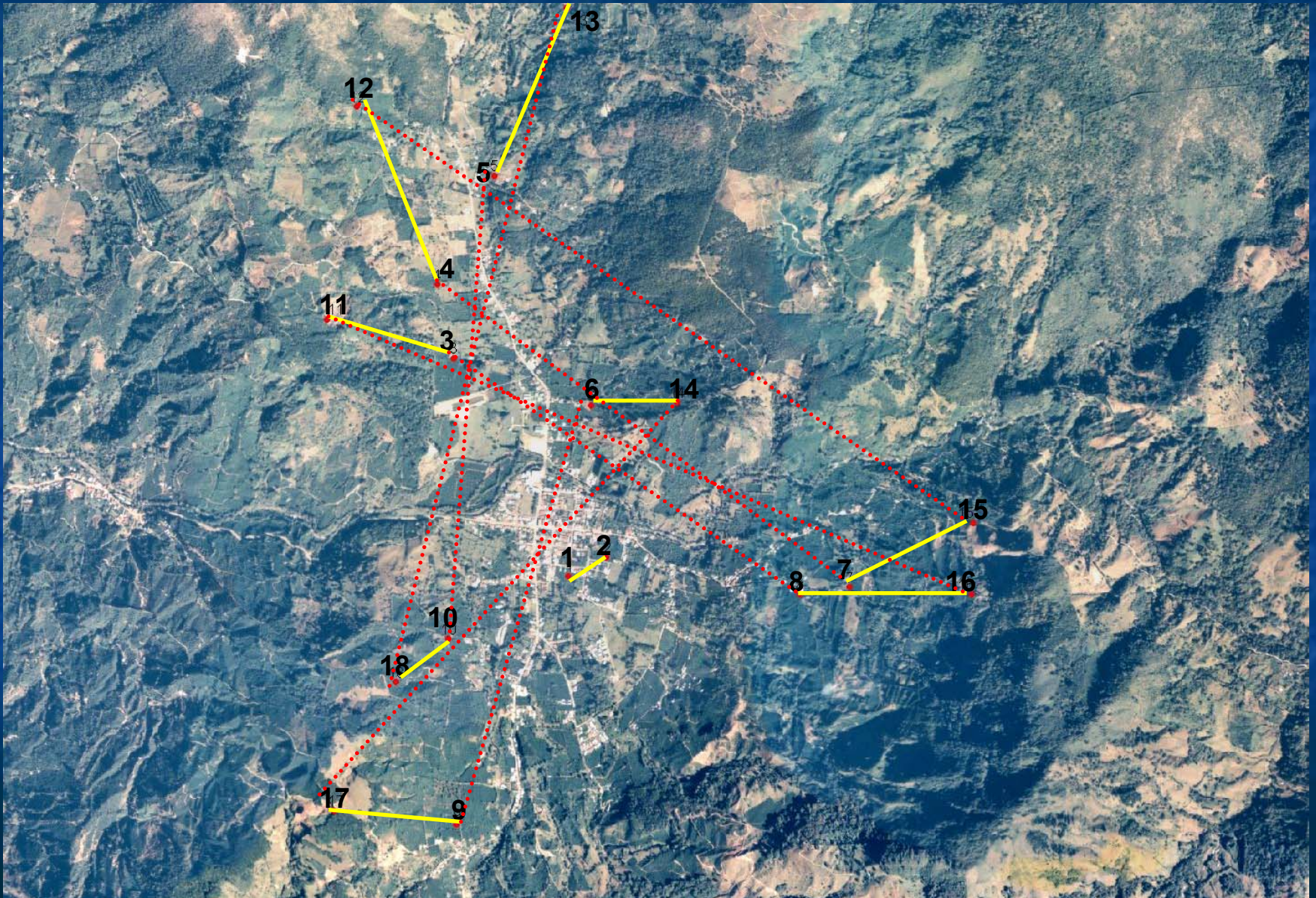
# Café arabica (Costa Rica)



- Niveau mondial: surproduction, chute ds prix, stratégies de différenciation
- IG: une differencation durable?
- Costa Rica: Règlement national vs. Accord de libre-échange
  - Marché = export
  - Deux approches
    - « Type national » – cf. Colombia
    - « Approche Terroir » : région de Tarrazu



# Critères environnementaux pour la délimitation du café IG à Tarrazu

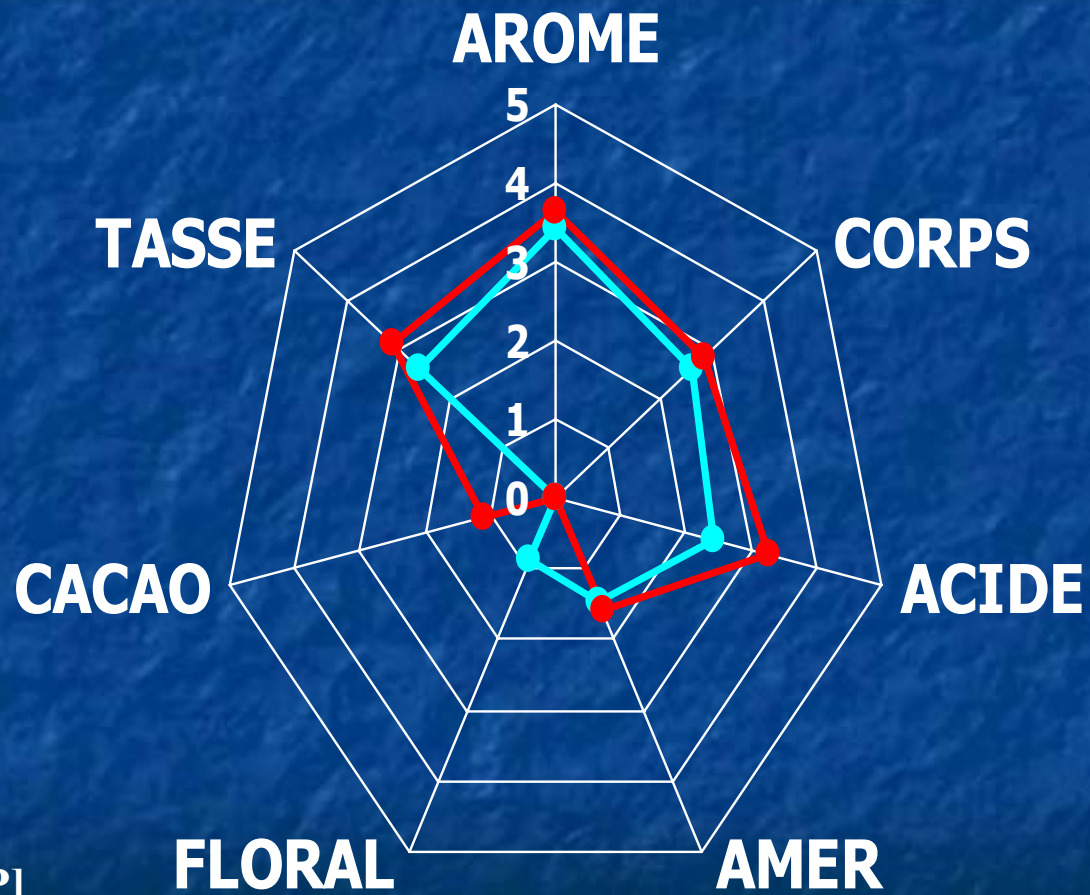




# *Typicité du produit: analyse sensorielle*

**OROSI**

**DOTA**

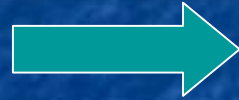


[J.Avelino, Cirad-CP]

# Typicité: analyse chimique



Produit

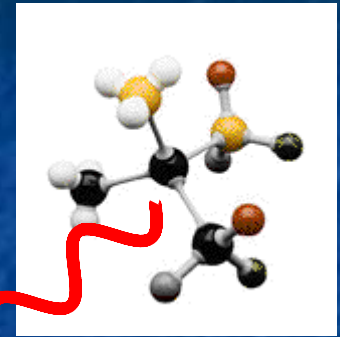


Composés chimiques  
Ex : Cafeine

**SPIR**



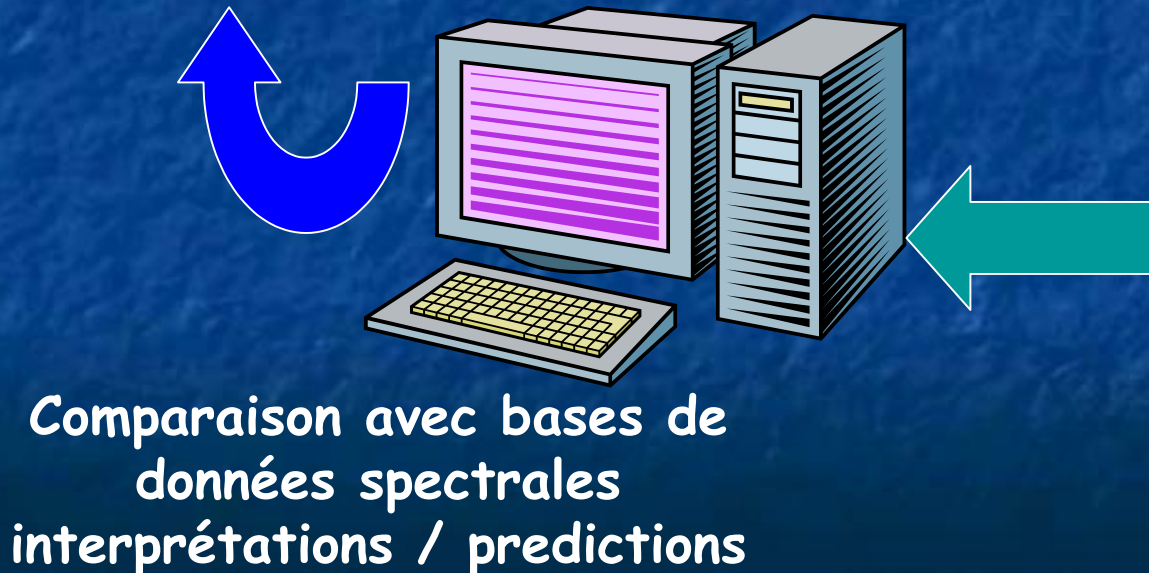
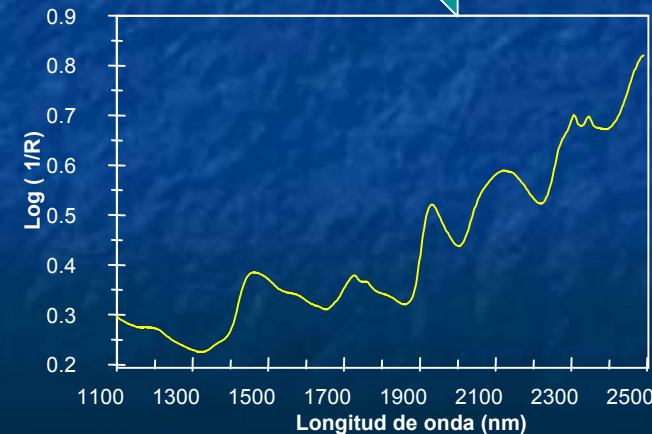
Liaisons chimiques



Lumière  
infrarouge

Analyse qualitative  
Analyse quantitative

Energie absorbée

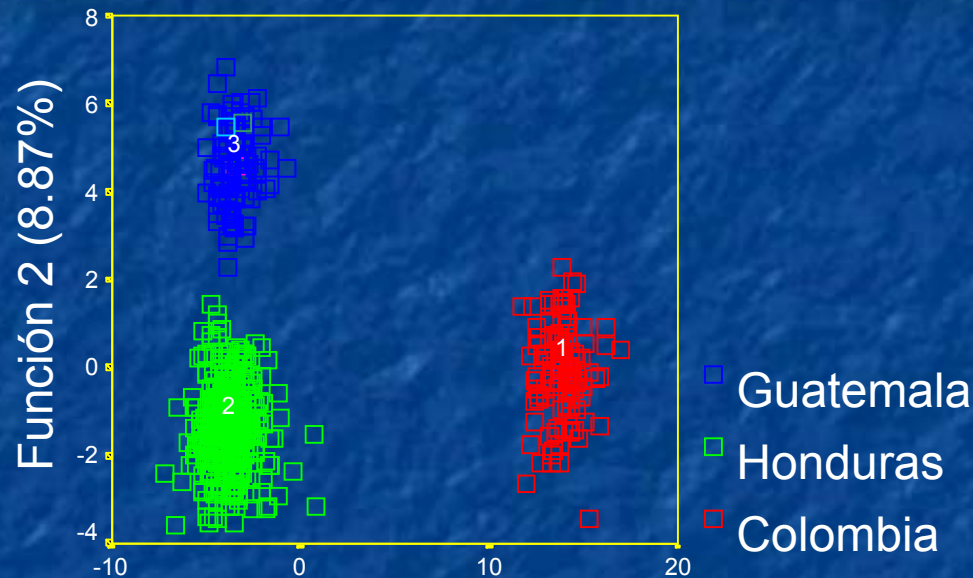


Comparaison avec bases de  
données spectrales  
interprétations / predictions



# Contrôle : Signature chimique

Fonctions discriminantes canoniques



Función 1 (91.12%)

Resultats de la classification					
N° de echant.	Classes prévues				Total
	PAYS	C	H	G	
	C	112	0	0	
	H	0	320	0	
	G	0	0	98	
100.0% des échantillons classifiés correctement.					

F. Davrieux CIRAD-CP

# Tissu de soie *Chanderi* (India)

- Inde: Loi 2002 ; déjà 50 IG
- Justification
  - Concentration géographique de tissage manuel de la soie
  - Caractères uniques: douceur, permanence du brillant
  - Basé sur savoir-faire: facteurs humains
- marché : national et export
- Règles collectives
  - Règlement technique; comité de contrôle
  - Logo IG et laboratoire de contrôle

# Conclusions

- Les produits de terroir sont une réalité internationale [ORIGIN.org](http://ORIGIN.org)
- Les IG sont reconnues par l'OMC
  - Trajectoires et motivations diverses
  - Export - marketing / Protection savoirs locaux
  - Reconnaissance bilaterale et multilaterale
- Ce qu'apporte la dimension internationale:
  - élargissement aux produits non agro-alimentaires
  - des enjeux nouveaux :
    - biodiversité
    - développement durable